

**E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 4. Fitotecnia**

**Propriedades químicas de amoras e framboesas coloridas produzidas na Serra da Mantiqueira**

Cynthia Natally de Assis, bolsista CNPq - DAG<sup>1</sup>  
Rafael Pio, Orientador - DAG<sup>1</sup>  
Luana Aparecida Castilho Maro, bolsista CNPq - DAG<sup>1</sup>  
Maraisa Hellen Tadeu, bolsista CNPq - DAG<sup>1</sup>  
Fernanda Carvalho Costa, bolsista CNPq - DAG<sup>1</sup>  
Nilton Nagib Jorge Chalfun - DAG<sup>1</sup>

1. Universidade Federal de Lavras

**RESUMO:**

O Sul de Minas Gerais detém a maior área cultivada com morangos do Brasil (próximo a 2.000 ha). O período de safra concentra-se entre os meses de junho a outubro. A amora-preta e a framboesa são excelentes alternativas na inserção da cadeia produtiva do morangueiro, já que a época de colheita das amoras concentra-se de outubro a dezembro e das framboesas de dezembro a abril. Visando quantificar a qualidade dos frutos produzidos na Serra da Mantiqueira, o presente trabalho avaliou as características químicas de amoras-pretas e framboesas vermelhas e amarela colhidas em um pomar comercial em Campos do Jordão-SP. Frutos maduros dos cultivares de amoreira-preta 'Tupy', 'Cherokee' e 'Xavante' e das framboeseiras vermelhas 'Autumn Bliss', 'Batum', 'Polana' e 'Heritage' e da framboeseira amarela 'Fall Gold' foram avaliados quanto à composição química de acordo com o pH, acidez titulável total (ATT), teor de sólidos solúveis totais (SST), antocianinas e taninos. Através do teste de médias foi possível observar diferenças significativas entre os cultivares estudadas. Quanto as amoras-pretas, o maior valor de pH encontrado foi para a 'Cherokee', a qual é relatada na literatura como brevemente ácida. Por outro lado, frutos da 'Tupy' apresentaram baixos valores de acidez confirmando a razão pela qual é indicada para o consumo ao natural. Os cultivares de framboesas não diferiram entre si quanto aos valores de pH. O mesmo foi verificado para a ATT, com exceção da 'Fall Gold', que apresentou maior acidez (2,97%). Já a variação dos teores de SST foi de grande amplitude tanto nas amoras-pretas quanto nas framboesas, de 6,82 a 9,58 obrix, situando-se dentro da faixa conhecida para tais frutos, que é de 7,5 a 16,1 obrix. Nas framboesas, o teor de antocianinas variou de 36,33 a 72,50 mg/100g, correspondendo os valores mais baixos aos frutos de cor amarela ('Fall Gold') e os valores mais altos às framboesas 'Polana' e 'Batum', que foram estatisticamente semelhantes. Dentre as amoras-pretas, a 'Tupy' diferiu das demais exibindo altos teores de antocianinas devido à sua intensa coloração negra e uniforme. Os taninos foram encontrados em menor concentração nos frutos, uma vez que a perda de adstringência é uma das principais mudanças que ocorrem com o amadurecimento. Este estudo demonstra grande variação existente entre os cultivares e o enorme potencial antioxidante da amora-preta e framboesa.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: *Rubus idaeus*, *Rubus sp.*, pós-colheita.